Electrolux

by TOSHIBA

Electrolux by TOSHIBA

はヨーロッパ最大の白物家電メーカーであるElectrolux社のデザインと機能を東芝が皆様にご提供するものです。

エレクトロラックスオーブンレンジ（家庭用）

取扱説明書・料理集

形　名

EMC-S20

●このたびはエレクトロラックスオーブンレンジをお買いあげいただきまして、まことにありがとうございました。
●この商品を安全に正しく使っていただくために、この取扱説明書をよくお読みになり十分理解してください。
●お読みになったあとは、いつも手元においてご使用ください。
●保証書を必ずお受け取りください。

まず

安全上のご注意を必ず読む（4〜9ページ）

お使いになる前に必ず守っていただきたい事を記載してあります。

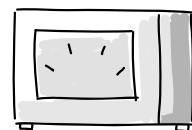
初めに

アースを取り付ける（6ページ）

「安全上のご注意」を読んで必ず取り付けてください。

続けて

庫内のカラ焼きをする（12〜13ページ）

トースターでカラ焼きして、庫内の油を焼き切ります。

さあ！

調理開始！（14〜24ページ）

「調理のしかた」を読んで始めてください。

もくじ

ご使用の前に

調理のしかた

料理集

知っておいていただきたいこと

こんなときは

この取扱説明書では次のように表しています。

操作手順	操作によって自動的に変わった状態	表示 点灯中	点滅中
1 2 3	▶	◀ 強	◀ 強

安全上のご注意

●ご使用になる前に、この「安全上のご注意」をよくお読みのうえ正しくお使いください。
●ここに示した注意事項は、安全に関する重大な内容を記載していますので必ず守ってください。
●表示と意味は次のようになっています。

表示	意味
⚠危険	「取り扱いを誤った場合、使用者が死亡または*1重傷を負うことがあり、その切迫の度合いが高いこと」を示します。
⚠警告	「取り扱いを誤った場合、使用者が死亡または*1重傷を負う可能性が想定されること」を示します。
⚠注意	「取り扱いを誤った場合、使用者が*2傷害を負うことを想定されるか、または*3物的損害の発生が想定されること」を示します。

図記号の説明

禁　止

⃠は、禁止（してはいけないこと）を示します。
具体的な禁止内容は、図記号の中や近くに文章や絵で示します。

指　示

●は、指示する行為の強制（必ずすること）を示します。
具体的な指示内容は、図記号の中や近くに文章や絵で示します。

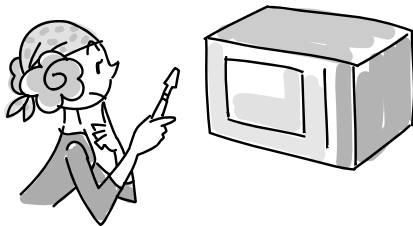
注　意

△は、注意を示します。
具体的な注意内容は、図記号の中や近くに文章や絵で示します。

*1：**重傷とは失明やけが、やけど（高温・低温）、感電、骨折、中毒などで、後遺症が残るものおよび治療に入院・長期の通院を要するものをさします。**
*2：**傷害とは、治療に入院や長期の通院を要さないけが・やけど・感電などをさします。**
*3：**物的損害とは、家屋・家財および家畜・ペット等にかかわる拡大損害をさします。**

ご使用の前

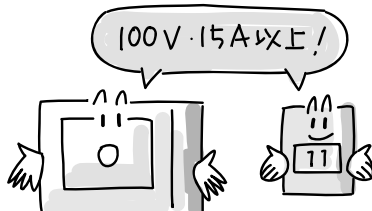
⚠危険

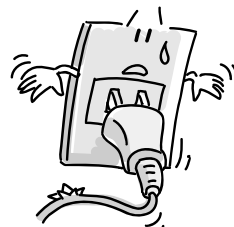
自分で分解・修理・改造をしない
火災・感電・けがの原因になります。
修理は、お買いあげの販売店または東芝家電修理ご相談センターにご連絡ください。

分解禁止

吸気口、排気口、穴などにピンや針金などの金属ものまたは異物、指を入れない
感電・けがの原因になります。
もし、異物が中に入ったときは、電源プラグをコンセントから抜き、お買いあげの販売店または東芝家電修理ご相談センターにご連絡ください。

禁　止

⚠警告

電源は、交流１００Ｖで、定格１５Ａ以上のコンセントを単独で使用する
交流１００Ｖ以外で使ったり、コンセントを他の器具と同時に使ったり、延長コードを使うと火災・感電の原因になります。

コンセントを単独に使用

電源コードや電源プラグが傷んだり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しない
火災・感電の原因になります。

禁　止

ご使用の前

⚠警告

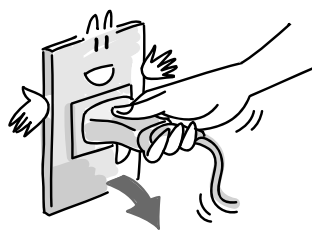
電源コードや電源プラグを、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねたり、重いものをのせたり、挟み込んだりしない
電源コードが破損し、火災・感電の原因になります。

電源プラグの刃・刃の取り付け面に、付着したほこりはふき取る
ほこりが付着すると、火災の原因になります。

⚠注意

電源コードや電源プラグは、排気口や温度の高いところに近づけない
火災・感電の原因になります。

長期間、使用しないときは、電源プラグをコンセントから抜く
絶縁劣化により漏電火災の原因になる場合があります。

電源プラグをコンセントから引き抜くときは、電源プラグを持って引き抜く
コードを持って引き抜くとコードが破損し、火災・感電の原因になります。

据え付けるとき

⚠警告

使用前に、包装材はすべて取り除く
取り除かないと運転中に発火し、火災・やけどの原因になります。

包装用ポリ袋は、幼児の手の届かない所に保管または廃棄する
頭からかぶるなどすると、口や鼻をふさぎ窒息する原因になります。

安全上のご注意

据え付けるとき

⚠警告

アースを確実に取り付ける
故障や漏電のときに感電する原因になります。
アースの取り付けは、お買いあげの販売店
または東芝家電修理ご相談センターに
ご相談ください。

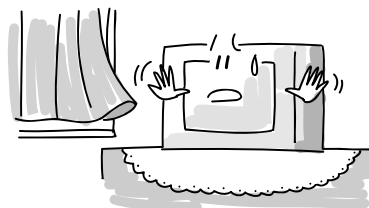
アースを接続する

●アース端子を使う場合
・アース線が本体のアースねじにしっかり接続していることを確認してから、アース線先端の皮をむき、芯線部をアース端子につなぐ。

●アース端子が無い場合
・アース棒（別売り：部品コード32582118）をお求めの上、アース工事（電気工事資格者によるＤ種接地工事）を行ってください。
購入、工事の依頼はお買い上げの販売店にご相談ください。

■アース工事（電気工事資格者によるＤ種接地工事）が必要な据え付け場所
- **湿気の多い場所**
  土間、コンクリート床、地下室、醸造・貯蔵所など
- **水気の多い場所（漏電遮断機も設置必要）**
  水滴の飛び散る所、水を使う土間、洗い場などの水気の多い所

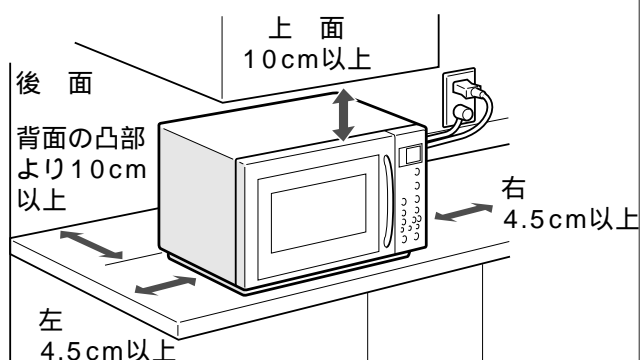
■アース線を接続できないもの
- **ガス管、水道管、電話線のアース、避雷針**
  法令で禁止されています。

燃えやすいもの、熱に弱いものを本体に近づけない
焦げや、火災の原因になります。
たたみ・じゅうたん・テーブルクロスなどの上に置いたり、カーテンなどを近づけないでください。

禁　止

⚠注意

壁との間をあけて置く
過熱し火災の原因になります。
右・左・上・後ろいずれか1面を開放して設置してください。

壁との間をあける

［設置基準適合］

水のかかるところや蒸気の出る機器および火気の近くでは使用しない
火災・感電・漏電の原因になります。

禁　止

不安定な場所に置かない
落ちたり倒れたりして、けがの原因になります。
もし地震などで転倒・落下した場合は、そのまま使用せずお買いあげの販売店に点検を依頼してください。
本体の落下・転倒を防ぐための転倒防止金具（別売り：部品コード32582136）をお求めの方はお買いあげの販売店にご相談ください。

禁　止

使用するとき

⚠警告

調理中に、電源プラグを抜き差ししない
抜き差しすると火花が発生し、
火災・感電の原因になります。

禁止

子供だけで使わせたり、幼児の手が届くところで使わない
感電・けが・やけどの原因に
なります。

禁止

⚠注意

衣類・ふきん類の乾燥、食品の収納など調理以外の目的には使用しない
過熱・異常動作して火災の原因に
なります。

禁止

排気口や吸気口をふさがない
火災の原因になります。

禁止

とびらや庫内に、無理な力や衝撃を加えない
変形し、電波もれによる人体障害の恐れがあります。また、とびらにぶらさがると本体が倒れて、けがをする原因になります。

禁止

丸皿や回転網を手で無理に回したり、衝撃を加えない
容器から熱い食品がこぼれてやけどの
原因になります。

禁止

庫内、丸皿、とびらのガラスにものをぶつけたり衝撃を加えない
破損して、けがの原因になります。
容器や茶わんの出し入れのときは、丸皿のふちに当たらないようにしてください。
とびらのガラスにキズがつくと、使用中割れることがあります。

禁止

とびらにものをはさんだまま使用しない
電波漏れによる、人体障害や発火の恐れがあります。

禁止

本体の上に、ものを置いたり、布などをかぶせたりしない
置いたものが過熱し、変形・焦げ・発火の原因になります。

禁止

庫内で食品が燃えたときは、とびらを開けない
とびらを開けると勢いよく燃え、火災の原因になります。

禁止

・食品が燃えたときは次の手順で処置してください。
①とびらを閉めたまま「STOP/CLEAR」キーを押し、　運転を停止する。
②電源プラグをコンセントから抜く。
③本体から燃えやすいものを遠ざけ、鎮火するのを待つ。
④鎮火しないときは、水か消火器で消火する。
・そのまま使用せずに、販売店に点検を依頼してください。

安全上のご注意

レンジ加熱のとき

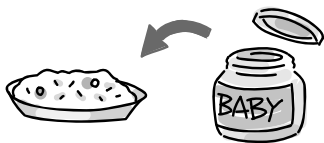
⚠注意

庫内がカラのまま、調理しない

- 本体や庫内が異常に加熱され、高温になりやけどの原因になります。
- また長時間加熱や、少量の食品加熱後も庫内が熱くなり、やけどの原因になりますので終了直後は庫内にふれないでください。

禁　止

缶詰、ビン詰、袋詰、レトルト食品、真空パック入り食品は移し替える

また鮮度保持剤（脱酸素剤）は取り除いてから加熱します。
発火・破裂・けが・やけどの原因になります。

食品を移し替える

密封性の高い容器のふたやせんをはずし、皮や殻のある食品は、切れ目や割れ目を入れる

破裂して、けが・やけどの原因になります。

ふたをとる
殻に切れ目を入れる

卵は、そのまま加熱しない

電子レンジで卵を加熱すると、内部も同時に急激に加熱され膨張します。殻や、卵黄膜によって密閉状態となっているため、一気に破裂してやけどをする原因になります。また取りだした後に、突然破裂することもあります。

- 卵はよく割りほぐしてから加熱してください。
- ゆで卵は作らないでください。
- ゆで卵のあたためなおしもしないでください。

禁　止

食器や食品を取り出すとき、ラップをはずすときなどは注意する

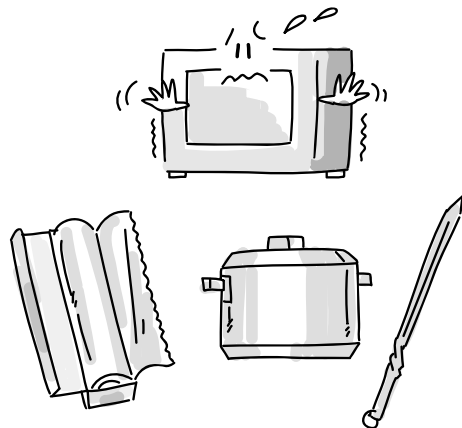
高温になっていたり、ラップをはずすときに蒸気が一気にでて、やけどの原因になります。

食品は加熱しすぎない

- 飲みもの（コーヒー、牛乳、水など）、生クリームなどの油脂分の多い液体は、取り出すときに突然沸騰し、やけどの原因になります。
- 飲みものは加熱する前にスプーンなどでよくかき混ぜてください。
- 少量の食品は発火する恐れがあります。
- 丸皿・ガラス容器が熱くなり、割れたり溶ける原因になります。

禁　止

アルミホイル、金属容器、金串は使わない

火花が発生し、とびらのガラス割れなどでけがの原因になります。

禁　止

ヒーター加熱のとき

⚠注意

ヒーター加熱使用中や終了後は、高温部（庫内・とびら・本体）及び取りだした丸皿には触れない
・高温のため、やけどをする原因になります。
・食品の出し入れには市販のミトンを使います。

接触禁止

調理中、調理後、とびら・ヒーター・丸皿などに水をかけたり、急に冷却しない
割れてけがをしたり、発生する蒸気や飛沫でやけどをする原因になります。

禁　止

お手入れ

⚠警告

お手入れのときは、電源プラグをコンセントから抜く
感電・けが・やけどの原因になります。

プラグを抜く

ぬれた手で電源プラグを抜き差ししない
感電の原因になります。

禁　止

⚠注意

本体の掃除は電源プラグを抜き、本体が冷めてから行う
感電ややけどをする恐れがあります。

プラグを抜き冷めてから

食品や肉汁などで、汚れたままにしない
さび・発煙・発火などの原因になります。
・付着した場合は、本体が冷めてから必ずふきとってください。

禁　止

お願い

ヒーター加熱調理で、魚調理等油煙の出やすい調理を頻繁にされ、壁面が汚れる場合は本体上面を、開放できる所に置くことをお勧めします。

テレビ・ラジオから3m以上離す
雑音や、映像の乱れを防止するために受信感度の弱い場所はさらに雑音が小さくなるまで離してください。

熱や、蒸気から離す
保温釜・ポットなどの蒸気が、本体や操作部にかからないようにしてください。

本体の移動の際は気をつけて
電子レンジは構造上、操作部側が重くなっています。

各部のなまえとはたらき

本 体

[正面]

- **排気口（背面）**
- **庫 内**
  耐熱脱臭コート採用
- **回転軸**
  回転網を回す軸です
- **吸気口**
- **キャビネット**
- **上ヒーター（庫内上面）**
- **表示部**
- **定格銘板**
- **安全上の注意ラベル**
- **排気口**
- **電源コード**
- **電源プラグ**
- **操作部**
- **形名表示**
- **下ヒーター**
- **ハンドル**
- **とびら**

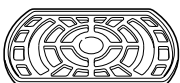
[庫内側面]

- **カバー**
  電波の出口を保護します
  このカバーは絶対に取りはずさないでください

[背面]

- **アースねじ**
- **アース線**

付属品

付属品は正しくお使いください

点字について

一部の操作キーには点字表示が入っています。「START」「STOP/CLEAR」はキーの下部に、その他はキーの上に表示しています。

キー	点字	キー	点字	キー	点字
START	ス タ	STOP/CLEAR	ト リ	あたため	ア タ
トースト	ト ー ス	生解凍	カ イ	セレクト	セ レ
トースター・グリル	ト ー	レンジ強・弱	キョ ジャ	オーブン（発酵）	オ ー

操作部

セレクトメニュー

・押すごとにメニュー番号が5牛乳～10ふっくらパンと変わります。
・お好みや食品の分量により「温度・仕上がり調節」キーで加減してください。

手動調理キー

調理に応じて時間や温度を設定して使います。（20～24ページ）

重さ/時間合わせキー

生解凍の重さ設定と、手動調理時間の設定に使います。
重さは100gずつ、10gずつ、
時間は10分ずつ、1分ずつ、10秒ずつ合わせることができます。
20分以上は1分単位となります。

STOP/CLEARキー

キーを押し間違えたときや、途中で調理を止めるときに押します。

表示部

時間や温度、調理内容などを表示します。

あたためキー

使用することの多い「レンジ強」の1分～5分までを簡単に設定できます。

オートメニューキー

時間や温度設定が不要なメニューです。
メニュー番号設定後、STARTキーを押します。
（16～19ページ）

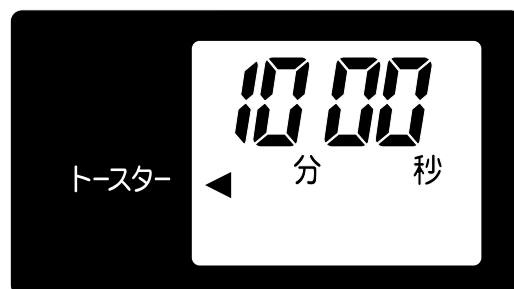
温度・仕上がり調節キー

・オーブン調理の温度設定および温度調節に使います。
「発酵」と100～250℃の設定ができます。
・自動調理の仕上がり調節に使います。 ⌃キーを押すと［強め］に、⌄キーを押すと［弱め］になります。
強めは調理時間が長くなり、弱めは短くなります。

STARTキー

押すと調理を開始します。
※調理途中にとびらを開けたときは、もう1度押します。

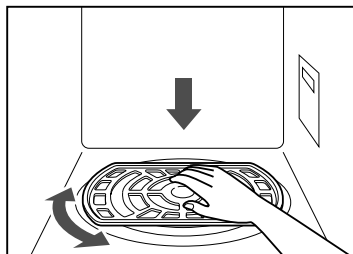
庫内のカラ焼き

★初めてお使いのときは、トースターでカラ焼きして庫内の油を焼き切っておきます。
最初、煙が出たり、臭いがすることがありますが、故障ではありません。
小鳥などの小動物は別の部屋に移し、換気のために窓を開けて行いましょう。

10 00
トースター
分 秒

5. 牛乳
6. 煮物
7. サラダ
8. グラタン
9. カラッとグルメ
10. ふっくらパン

あたため
生解凍
1.解凍 2.さしみ
セレクト
トースト
3. 1枚 4. 2枚
レンジ 強・弱
トースター・グリル
オーブン（発酵）
予熱なしは2度押し
温度・仕上がり調節
10分
1分 (100g)
10秒 (10g)
STOP/CLEAR
START

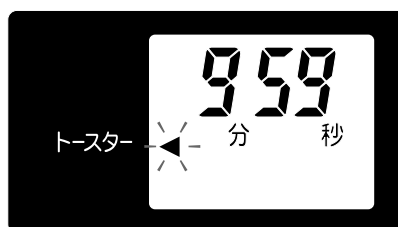
1 庫内に回転網だけを セットし、とびらを閉める

・回転網以外の付属品は入れ
　ません。

トースターで10分カラ焼きする

2 トースター・グリル を1回押す

3 を1回押して10分に合わせる

・くり返してカラ焼きをしないでください。。

4 を押す

▶ブザーが3回鳴り、カラ焼き終了

・終了後、表示部に「皿高温」が出ます。

5 を押し、とびらを開ける

お知らせ

・「STOP/CLEAR」を押すか、とびらを開けないと、
　取り出し忘れお知らせ機能が働き、ブザーが鳴ります。
　（44ページ参照）

時間・出力を合わせずに自動調理

ごはん・おかずの あたため

★「あたため」キーで一度にあたためられる分量は100～300gです。

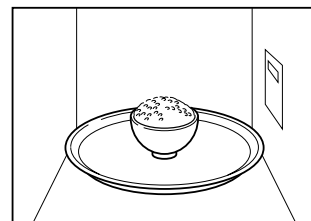
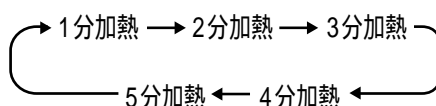
例：ごはんをあたためる

1 食品を入れる

・食品の量にあった耐熱性の容器に入れます。

2 あたため を押す

・押すごとに

1分加熱 → 2分加熱 → 3分加熱 → 4分加熱 → 5分加熱 → （1分加熱へ戻る）

と変わります。
あたためるものに合わせてください。

3 を押す

▶ **丸皿が回転し加熱開始**

⬇

▶ **ブザーが3回鳴り、加熱終了**
- 取り忘れるとブザーが1分おきに鳴ります。（5分間）
- 容器が熱くなっているので、気をつけて取り出してください。

■お好みの仕上がりを選ぶには

→ **STARTキーを押す前に「温度・仕上がり調節」を押して時間を増減する**

（∧）を押すと20秒増に、（∨）を押すと20秒減になります。

上手にあたためるために

■加熱時間のセットのしかた（キーをくり返し押すと1～5分の表示をくり返します。）

＜あたため＞キーを押した回数	1	2	3	4	5
加熱時間	1分	2分	3分	4分	5分

仕上がり調節	強め1	強め2	弱め1	弱め2
加熱時間	20秒 長くなる	40秒 長くなる	20秒 短くなる	40秒 短くなる

※例えば2分20秒加熱したいとき…＜あたため＞キーを2回押し、［強め1］にセットする。

●室温や冷蔵の食品

ラップは必要ありませんが、カレーなどの飛び散りやすいものはラップをします。

- ごはん…かたまりはほぐし、冷蔵のごはんなど固めのものは水を振りかけて加熱します。
- 煮もの…煮汁を切って加熱します。
- むしもの…パサついているときは霧を吹いて加熱します。

加熱の目安時間

ラップあり…○　ラップなし…×

メニュー名	ラップ	分量	目安時間	セット内容
ごはん	×	1杯(150g)	約1分	＜あたため＞1回押し
スープ・みそ汁	×	1杯(150cc)	約2分	＜あたため＞2回押し
野菜の煮もの	×	150g	約1分40秒	＜あたため＞1回押し､[強め2]
カレー・シチュー	○	200g	約3分	＜あたため＞3回押し
しゅうまい	×	6コ(100g)	約1分	＜あたため＞1回押し
中華まん	○	1コ(80g)	約1分	＜あたため＞1回押し

●冷凍した食品はラップをして器にのせて加熱

- 冷凍ごはん… 小分けに冷凍したものを、**皿や器**に入れてラップをして加熱します。
- 市販の冷凍食品…容器に移しかえて加熱します。
- 冷凍野菜…「レンジ」で出力と時間を合わせて加熱します。（20～21ページ参照）

加熱の目安時間

ラップあり…○

メニュー名	ラップ	分量	目安時間	セット内容
冷凍ごはん	○	1杯(150g)	約3分	＜あたため＞3回押し
冷凍カレー・シチュー	○	300g	約8分	レンジ強 約8分
冷凍しゅうまい	○	6コ(100g)	約2分	＜あたため＞2回押し
冷凍中華まん	○	1コ(80g)	約1分40秒	＜あたため＞1回押し､[強め2]

●とろみのある食品はラップをして加熱

- カレー・シチュー… 深めの器に入れ、ラップして加熱後、混ぜ合わせます。

●冷蔵のものは、あたたまりにくいため、お好みに応じて仕上がり調節［強め］で加熱する

●食品の分量にあった容器を使用する

次のものは （あたため） では、加熱できません

●牛乳などの飲みもの

→「セレクト　5牛乳」であたためる。（18～19ページ参照）

→「レンジ」で出力と時間を合わせて加熱する。（20～21ページ参照）

●魚や肉の解凍

→「生解凍」でコースを選んで解凍する。（16～17ページ参照）

時間・出力を合わせずに自動調理

生解凍/トースト

★生解凍で一度に解凍できる量は100～600gです。

★初めに食品の重さを計っておきます。

レンジ ◀ 1

5.牛乳
6.煮物
7.サラダ
8.グラタン
9.カラッとグルメ
10.ふっくらパン

あたため

生解凍
1.解凍 2.さしみ

セレクト

トースト
3.1枚 4.2枚

レンジ 強・弱

トースター・グリル

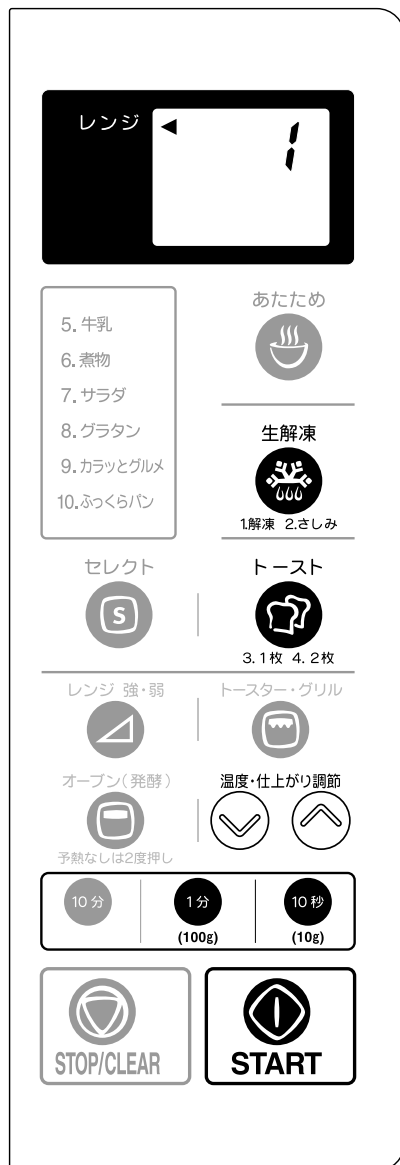
オーブン（発酵）
予熱なしは2度押し

温度・仕上がり調節

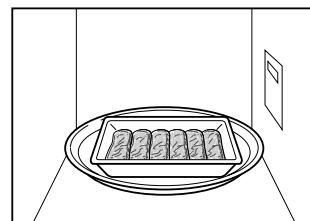
10分 1分 (100g) 10秒 (10g)

STOP/CLEAR

START

例：冷凍の肉を解凍する

1 食品を入れる

・発泡トレイのまま解凍できます。
・ラップははずします。

2 を押す

・押すごとに1解凍←→2さしみと変わります。

3 を押して重さを合わせる

・最大設定重さ600g

4 を押す

▶丸皿が回転し加熱開始
▶残り時間を表示

▶ブザーが3回鳴り、解凍終了
・取り忘れるとブザーが1分おきに鳴ります。（5分間）

■お好みの仕上がりを選ぶには

→STARTキーを押す前に「温度・仕上がり調節」を押して強め弱めを加減する
を押すと【強め】、を押すと【弱め】になります。強め、弱めとも1,2があります。

■解凍不足のときは

→「レンジ」で出力弱を選び時間を合わせて様子を見ながら解凍する（20～21ページ参照）

生解凍

1　解凍

・自然解凍のようにきちんとはがせたり、ほぐせるまで解凍。

2　さしみ解凍

・まぐろなどさしみ用…サクッと包丁が入って、盛り付けたときが食べ頃に解凍。

上手に解凍するために

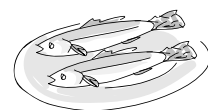
●ラップやふたをしないで、発泡トレイのまま解凍

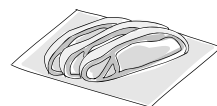
●冷凍庫から出してコチコチの状態ですぐに解凍

●アルミホイルで、変色や煮えを防ぐ

・魚などの身の細い部分に巻いて、加熱しすぎを防ぎます。
　分量の多いときや形が均一でないときにも周囲に巻くことをおすすめします。
※アルミホイルを使うときは、庫内壁面やとびらの内側に触れないようにしてください。

●解凍する食品の大きさをそろえる

・上手に解凍できる厚さは3cmまで。厚さは均一にして、周囲に薄いところがないように準備します。同時に2つ以上解凍するときは同じ種類、同じ大きさのものをそろえます。

●庫内や丸皿を十分冷ましてから解凍する

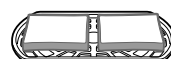
・庫内が熱いとうまく解凍できないことがあります。表示部に「C21」「温度」が表示されたときはとびらを開けて庫内を冷まし、表示が消えるまでお待ちください。

トースト（3…1枚/4…2枚）

・分量…1～2枚
・焼きかた…回転網に直接パンをのせます。
　　　　　　山型食パンは山型を互い違いに並べます。それでも庫内壁に
　　　　　　当たるときは1枚で焼いてください。
※焼き色は「温度・仕上がり」で加減します。
　（強め…焼色濃い目、弱め…焼色薄め）
※冷凍パンを焼くときは、料理集31ページを参照してください。

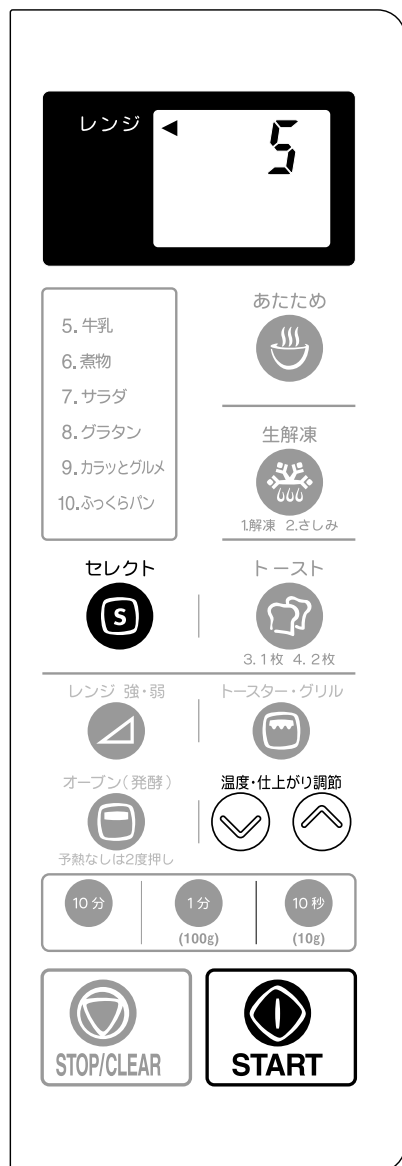
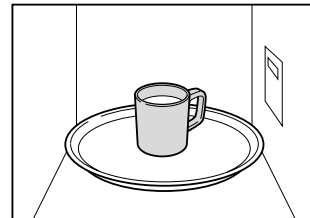
並べかた（2枚）

並べかた（1枚）

●焼き上がったパンはすぐに取り出す

・余熱で焼きすぎになります。

時間・出力を合わせずに自動調理

セレクト（牛乳/煮物/サラダ/グラタン/カラッとグルメ/ふっくらパン）

例：牛乳をあたためる

1 食品を入れる

2 を押して、メニュー番号に合わせる

セレクト

- 押すごとに
  メニュー番号が5牛乳～10ふっくらパンと変わります。

3 を押す

▶時間を表示

- 残り時間は設定した内容によって変わります。

ブザーが3回鳴り、加熱終了

- 取り忘れるとブザーが1分おきに鳴ります。（5分間）
- 容器が熱くなっているので、気をつけて取り出してください。

■お好みの仕上がりを選ぶには

→ STARTキーを押す前に「温度・仕上がり調節」で強め弱めを加減する

（∧）を押すと【強め】、（∨）を押すと【弱め】になります。強め、弱めとも1,2があります。

■調理終了後にさらに加熱したいとき

→ 手動調理で様子を見ながら行う

■途中で調理時間を増減したいとき（カラッとグルメ、ふっくらパンの場合）

→ トースター調理中、「温度・仕上がり調節」を押して調理時間を1分単位で調節する

（グラタンの場合）

→ 残り時間表示後に、「温度・仕上がり調節」を押して調理時間を1分単位で調節する

5 牛乳

・容器…背が低く広口のマグカップ。
　　　（容器の大きさ・形状・材質で仕上がりが変わります）
・分量…1杯、容器の8分目。（少量しか入れないと沸騰する恐れがあります）
・おいしく飲むために…加熱後すぐかき混ぜる。（放置すると膜ができることがあります）
・仕上がり調節…1杯の量が少ないときは弱めに、多いときは強めにする。
・常温で保存していたときは、［弱め1］で加熱してください。
・飲み物は丸皿の中央に置きます。

6 煮物　（26ページ参照）
7 サラダ　（27ページ参照）
8 グラタン　（28ページ参照）

9 カラッとグルメ ［揚げ物・焼き物、市販の調理済み冷凍食品をあたためる］

・分量…100～200ｇ
・あたためかた…包装・容器を取りはずし、丸皿に直接置いて加熱します。
※熱さの好み、種類、個数によって「温度・仕上がり調節」で加減します。
※レンジ＆ヒーターであたためる加熱方式なので、市販の調理済み冷凍食品に記載されている調理方法とは違います。

10 ふっくらパン

・分量…1～4コ
・あたためかた…包装・容器を取りはずし、回転網に直接置いて加熱します。
※熱さの好み、パンの初期状態（冷蔵/室温）、個数によって「温度・仕上がり調節」で加減します。
※レンジ＆ヒーターであたためる加熱方式です。

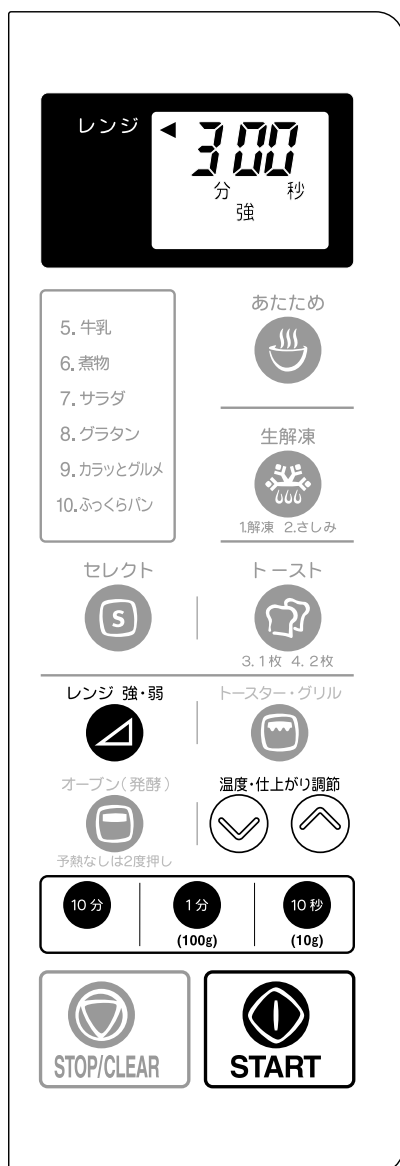
上手にあたためるために

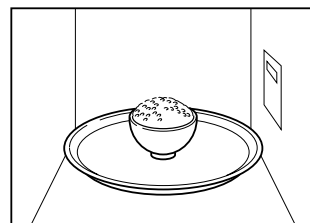
●包装・容器は取りはずし、アルミホイルも使わないで加熱

・レンジとヒーターの組み合わせ加熱なので、ラップやビニールなどの包装、アルミホイルは使えません。容器などに移さず、必ず丸皿（カラッとグルメ）または回転網（ふっくらパン）に直接置きます。

●食品の形崩れを防ぐには、オーブンシートを利用する（カラッとグルメ）

・形崩れだけでなく、食品のくっつきも防げます。お使いになるときはオーブンシートの表裏を確認してください。

時間・出力を合わせて
レンジで調理する

1 食品を入れる

・食品の量にあった耐熱性の容器に入れます。

2 レンジ 強・弱 を押す

・押すごとにレンジ強⟷レンジ弱と変わります。

3 を押して時間を合わせる

・最大設定時間
レンジ強：20分　　レンジ弱：90分

4 を押す

▶ブザーが3回鳴り、調理終了

・取り忘れるとブザーが1分おきに鳴ります。（5分間）
・容器が熱くなっているので、気をつけて取り出してください。

■出力を組み合わせて使いたいときは（煮込みなどのとき）

例：レンジ強15分→レンジ弱30分の場合
レンジ操作の2～3の手順をくり返す
1）レンジ強15分に合わせ、
2）レンジ弱30分に合わせ、
3）STARTを押す

・レンジ強が終わると続けてレンジ弱の調理残時間を表示

■途中で調理時間を増減したいとき

→「スタート」を押して、加熱が開始してから「温度・仕上がり調節」を押して調理時間を1分単位で調節する

●調理内容に合わせてラップを使う

・**あたためはラップ不要ですがメニューによってはラップをかけて加熱**します。
詳しくは料理集を確認してください。

■冷凍食品

市販の冷凍食品を加熱するときは、パッケージ記載の出力と加熱時間を参考にしてください。

設定時間の目安（あたため以外）

★出力と時間をセットする調理の目安です。

ラップあり…○
ラップなし…×

冷凍の肉・魚の解凍（レンジ弱）

メニュー名	分量	目安時間	ラップ
解凍	200g	約4分	×
	400g	約7分	×
	600g	約10分	×
さしみ	200g	約3分40秒	×
	400g	約7分	×
	600g	約10分	×

のみもの（レンジ強）

メニュー名	分量	目安時間	ラップ
牛乳	1杯（200cc）	約1分40秒	×
酒かん	1杯（160cc）	約1分	×

■ゆでものは下記の要領で手動で加熱します。

葉菜ゆでもの（ほうれん草/ブロッコリー/キャベツなど）

・分量…100～300ｇ
・ゆでかた…水洗いしてラップできっちり包み、直接丸皿にのせて加熱します。
加熱後は流水でアクを取ります。

根菜ゆでもの（じゃがいも/さといも/かぼちゃなど）

・分量…100～600ｇ
・ゆでかた
まるごとゆでるとき…水洗いしてラップできっちり包み、直接丸皿にのせて加熱します。
加熱後しばらく置いて繰り越し加熱（約5分）を利用します。
切ってゆでるとき…皮をむき、大きさをそろえて切り、水をふりラップで包み、
直接丸皿にのせて加熱します。

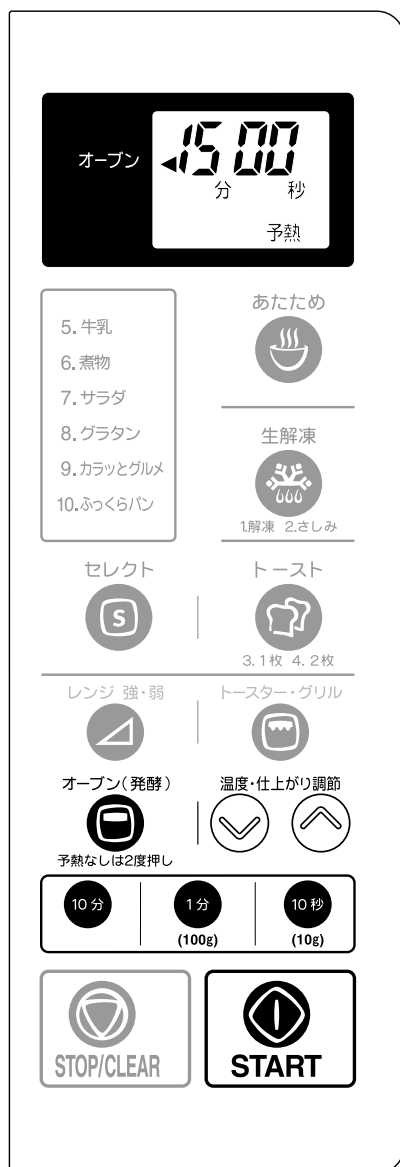
加熱終了後は繰り越し加熱（食品内にこもった熱でさらに加熱が進むこと）を利用しましょう。繰り越し加熱の間は食品が乾きやすいのでラップははずしません。

野菜のゆでもの（レンジ強）

メニュー名		分量	目安時間	ラップ
葉菜	ほうれん草	100g	約2分	○
	キャベツ	100g	約2分	○
	ブロッコリー	100g	約2分	○
根菜	じゃがいも	1コ（150g）	約4分	○
	さといも	100g	約3分	○
	かぼちゃ	150g	約3分	○
	にんじん	100g	約3分30秒	○

●水分を多く加えてゆでたい野菜（にんじんなど）は
→容器に入れ、100gに対し大さじ1の水をふり、ラップをして「レンジ強」で時間を設定して加熱する。

時間・温度を合わせて

オーブン 予熱あり 予熱なし・発酵 で調理する

予熱あり

1 **庫内に回転網だけをセットして**

を1回押す

2 温度・仕上がり調節 **を押して温度を合わせる**

・押すごとに10℃ずつ変わります。
・100～250℃の間でセット可能

3

を押して時間を合わせる

・最大設定時間90分

4

を押して予熱開始

▶**予熱終了1分前に残り時間を表示**

▶**ブザーが5回鳴り、「予熱終」が点灯**
・15分間予熱保持

5 **食品を入れ**

を押す

▶**ブザーが3回鳴り、調理終了**
・取り忘れるとブザーが1分おきに鳴ります。
（5分間）
・終了後、表示部に「皿高温」が出ます。

予熱なし/発酵

1 **調理にあった付属品と食品を入れて**

を2回押す

2 **を押して温度を合わせる**

- １００～２５０℃の間でセット可能
- **発酵は温度１００からさらに ⌄ を押して「発酵」に合わせます。**

3   **を押して時間を合わせる**

- 最大設定時間９０分

4 **を押す**

▶**ブザーが3回鳴り、調理終了**
- 取り忘れるとブザーが1分おきに鳴ります。（5分間）
- 終了後、表示部に「皿高温」が出ます。

■途中で調理時間を変更したいとき

→ **加熱中に「温度・仕上がり調節」を押して増減する（1分単位で変えられます）**

■途中で調理温度を変更したいとき

→ **加熱中に「オーブン（発酵）」を押し、温度表示が点灯中（5秒間）に「温度・仕上がり調節」を押して10℃ずつ増減する。**

予熱あり

●予熱とは

- 作る料理に適した温度にあらかじめ庫内をあたためておくこと。

■予熱中の調理時間・温度の変更

→ **できません。**

■設定温度と予熱温度の関係

→ **設定温度と同じ温度で予熱します。ただし設定温度が２００℃以上のときは予熱温度は２００℃になります。**

■予熱時間の目安は

→ **２００℃のとき、約10分です。**

発酵

●庫内や付属品を十分冷ましてから発酵を行う

- 表示部に「C21」「温度」が表示されたときは、とびらを開けて庫内を冷まし、表示が消えるまでお待ちください。庫内温度が高いと発酵がうまくできません。

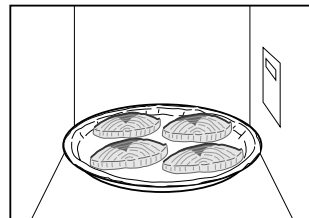
時間を合わせて

トースター・グリルで調理する

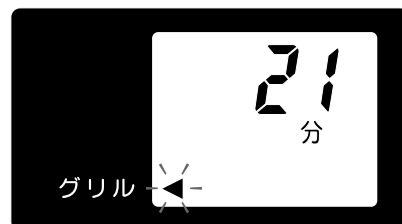
例：グリルで魚を焼く

1 **食品を入れて**

トースター・グリル **を2回押す**

・押すごとにトースター ⟷ グリル と変わります。

2 **を押して時間を合わせる**

・最大設定時間　トースター　20分
　　　　　　　　グリル　　　40分

3 **を押す**

お知らせ

・両面にしっかり焼き色をつけるために、必ず加熱の途中で食品を裏返します。

▶ブザーが3回鳴り、調理終了

・取り忘れるとブザーが1分おきに鳴ります。（5分間）
・終了後、表示部に「皿高温」が出ます。

■途中で調理時間を変更したいとき

→ 加熱中に「温度・仕上がり調節」を押して増減する（1分単位で変えられます）

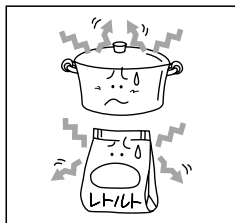
加熱のしくみ

レンジ加熱

電波で食品を内と外から同時に加熱します。

電波の性質

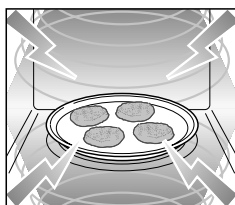
- 電波が食品に当たると食品の水分に吸収され、水の分子にまさつ運動が起こります。その結果、熱が発生し、食品は内部と外部が同時に加熱されます。
- 陶器や磁器などは電波を通しますが、金属製の容器や、アルミのレトルトパックなどは電波を反射するので加熱できません。

自動調理メニュー例
あたため・生解凍・牛乳・煮物・サラダ

レンジ調理のポイント

- **加熱時間は**
  食品の分量にほぼ比例します。分量を2倍にした場合は、加熱時間も2倍弱に合わせます。
- **レンジ加熱は**
  食品の水分が飛び、乾燥したり固くなりやすいので、少な目の時間設定で加熱します。

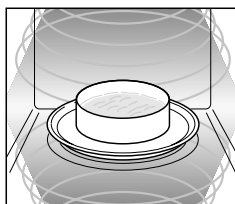
レンジ＆ヒーター加熱

電波と、ヒーターで食品を加熱します。

自動調理メニュー例
カラッとグルメ・ふっくらパン

ヒーター加熱

オーブン調理

上下ヒーターを利用した庫内全体の熱で、食品を焼き上げます。

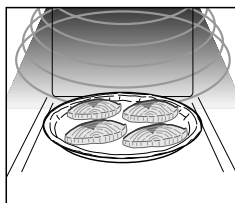
自動調理メニュー例
グラタン

丸皿
- 型を使って焼くお菓子などに使います。詳しくは料理集をご覧ください。

オーブン調理のポイント

- **食品の置きかたは**
  加熱により、大きくなるメニューもあります。適度な間を開けてください。
- **加熱時間は**
  食品の様子を見ながら加減してください。続けて加熱するときなど庫内温度が高いときは、加熱時間を短く設定し様子を見ます。
- **加熱中は**
  庫内の温度が下がりやすいのでとびらの開閉は少なくしましょう。
- **焼きムラが気になるときは**
  加熱途中で食品の前後を入れ替えたり、濃い焼き色部分だけアルミホイルをかけます。
- **加熱後は**
  焦げを防ぐためすぐ取り出しましょう。

グリル調理

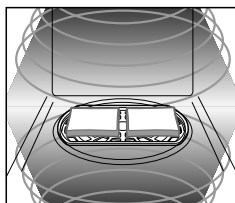
上ヒーターの強い熱を直接使って、食品の表面にこげめをつけます。

丸皿
- 魚などを、焼くときに使います。

- **均等に焼き色を付けるために**
  加熱途中で食品を裏返します。
- **加熱後は**
  焦げを防ぐためすぐ取り出しましょう。

トースター調理

上下ヒーターの強い熱を直接使って、食品の表面にこげめをつけます。

自動調理メニュー例
トースト

回転網
- 食品を回転網にのせます。

- **加熱後は**
  焦げを防ぐためすぐ取り出しましょう。

お料理が上手にできないとき

●ごはん・おかずのあたため

食品があたたまらない	● 食品が金属容器・アルミホイルなどで、おおわれていませんか。
ごはんなどの食品がぱさつく	● 加熱前に霧を吹くなど、水を少しかけると、しっとり仕上がります。
煮もの・煮魚などの煮汁が飛び散る	● 汁気を切って深めの容器に入れて加熱します。
フライや天ぷらがベチョッとする	● ペーパータオルを敷いた皿の上に並べます。

●のみもののあたため

牛乳が熱くなりすぎる	● 容器に対して7～8分目まで入れてください。容器に対して少量しか入れないと沸騰する恐れがあります。1杯の量が少ないときは「仕上がり調節」（弱め）で、1杯の量が多いときは（強め）で加熱します。
牛乳にマクができる	● 加熱後、放置しておくとマクが張ることがあります。すぐにかき混ぜるとできにくくなります。
とっくりの上の方と下の方で温度が違う	● とっくりの首の部分をアルミホイルで覆うと上下の差が少なくなります。

●生解凍

上手に解凍できない	● うまく解凍できる厚さは3cmまで。厚さは均一にし、細い部分や魚の尾などにはアルミホイルを巻いてください。 ● 同時に2つ以上を解凍するときは同じ種類のもので同じ大きさに。
解凍不足	● 食品に薄いところや細いところがあると部分的に加熱されやすいので全体の厚さをそろえて冷凍してください。 ● 加熱不足の部分はレンジ弱で様子を見ながら加熱してください。

●ゆでもの

野菜が乾燥気味になる	● 野菜を洗い、水気を切らずにラップにくるんでください。
できすぎのところと、加熱の足りないところがある	● かぼちゃ、じゃがいもなどは大きさをそろえてください。 ほうれん草などは葉と茎を交互に重ねます。

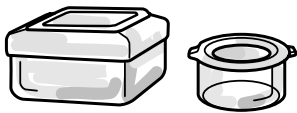
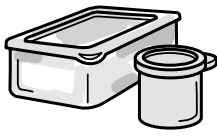
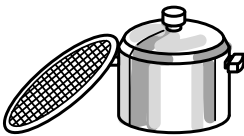
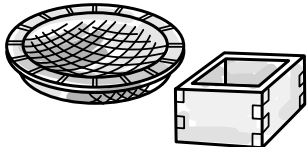
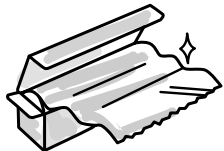
●スポンジケーキ

ケーキのふくらみが悪い	● 卵はしっかりと泡立てましたか？字が書けるくらいしっかりと泡立ててください。 ● 粉を合わせたあと、混ぜすぎていませんか？
泡立てがうまくできない	● ボウルや泡立て器に、水分や油分がついていると泡立ちが悪くなります。
きめが粗く粉っぽい	● 粉をふるって入れましたか？ ● 粉がなじむまで混ぜましたか？
中央が沈む	● 卵の泡立てすぎはありませんか？

●クッキー

焼き色にむらがある	● 生地の厚みや大きさは均一ですか？

●バターロール

膨らみが悪く、かたい	● 生地の発酵は十分でしたか？発酵不足で生地温度が低いとあまり膨らみません。 ● 成形するとき生地をいじめていませんか？生地をいじりすぎると固くなります。 ていねいに扱いましょう。

使える容器・使えない容器

耐熱温度は容器に表示されている家庭用品品質表示法の表示をご覧ください。

容器の種類：**ガラス**	**電子レンジ加熱の時**	**ヒーター加熱の時**
耐熱性がある	**使えます** ただし、加熱後急冷すると、割れることがあります。	**使えます** ただし、加熱後急冷すると、割れることがあります。
耐熱性がない	**使えません** カットグラス、強化ガラスなど、ガラスの厚みの変化が大きなもの、ひずみのあるものも使えません。	**使えません**

容器の種類：**プラスチック**	**電子レンジ加熱の時**	**ヒーター加熱の時**
耐熱性がある （耐熱温度１４０℃以上） 「電子レンジ使用可能」表示があるもの	**使えます** ・ただし、ふたには熱に弱い物、密閉性の高い物がありますのではずしてください。 ・油脂、糖分の多い食品は、高温になるので使えません。	**使えません** 変形したり割れたりすることがあります。
耐熱性がない （耐熱温度１４０℃未満）	**使えません** 電波で変形するもの （ポリエチレン・スチロール・フェノール・メラミン・ユリア樹脂など）は 使えません。 ※ただし生解凍では発泡スチロール製のトレイが使えます。	**使えません**

容器の種類：**陶磁器・漆器**	**電子レンジ加熱の時**	**ヒーター加熱の時**
陶器・磁器	**使えます** ただし、金・銀粉、金・銀箔使用の容器は火花が飛ぶことがあるので使えません。	**使えません** ただし、耐熱性のある陶器、磁器土鍋、グラタン皿などは使えます。
漆器	**使えません** 塗りが剥がれたり、ひびが入る恐れがあります。	**使えません**

容器の種類：**金属**	**電子レンジ加熱の時**	**ヒーター加熱の時**
アルミ・ホーローなどの金属容器、金網、金串	**使えません** とくに金網、金串は火花が飛ぶことがあります。	**使えます** ただし、取っ手が樹脂の物は使えません。

容器の種類：**その他**	**電子レンジ加熱の時**	**ヒーター加熱の時**
木・竹・紙製品	**使えません** 金属物を使っている物は、スパークしたり、燃えたりすることがあります。	**使えません** ただし、耐熱加工を施した紙やケーキ用の硫酸紙は使えます。
アルミホイル	**使えません** ただし、生解凍などで電波を反射する性質を利用して部分的に使うこともあります。	**使えます** 角皿に敷いたり、こげ目の加減をするときやホイル焼きに使います。
ラップ （耐熱温度１４０℃以上）	**使えます** ただし、油分の多い料理は高温になるので使えません。 ポリエチレン製のラップは溶けて燃えることがあるので使えません。	**使えません** 高温になり、溶ける恐れがあります。

お手入れのしかた お手入れはすぐにこまめにがポイントです

⚠警告

お手入れのときは、電源プラグをコンセントから抜く
感電・けが・やけどの原因になります。

ぬれた手で電源プラグを抜き差ししない
感電の原因になります。

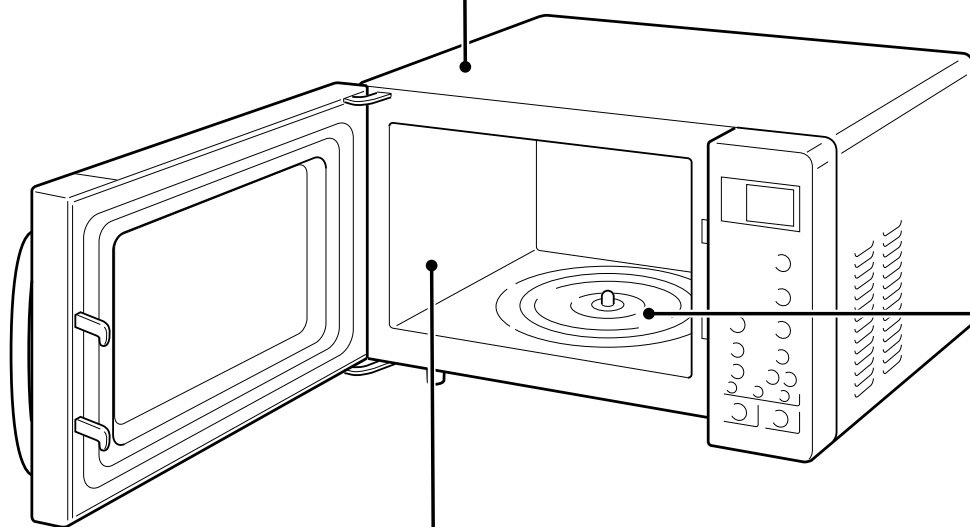
⚠注意

本体の掃除は、電源プラグを抜き本体がさめてから行う
感電や、やけどをする恐れがあります。

食品や肉汁などで、汚れたままにしない
さび・発煙・発火などの原因になります。

キャビネット・とびら

かたくしぼった、ぬれふきんでふく。
ひどい汚れは薄めた台所用洗剤（中性）をしみ込ませた布でふき取り、必ず洗剤分をふき取ってください。

お願い
- 水をかけないでください。
  さびたり故障したりすることがあります。

庫内・とびらの内側

かたくしぼった、ぬれふきんでふく。
- 落ちにくい汚れは、ぬれたふきんを汚れの上に置いて30分ぐらいふやかしてからふきます。
- 庫内底面は、必ず回転網をはずして拭きます。
- 回転網をはずしたときは、お手入れ後、確実に回転軸に差し込んでください。

お願い
- たわしやフォークなど先のとがった物でこすらないでください。傷になります。
- 回転軸部に、食品くずを落としたままにしないでください。
  故障することがあります。

■お手入れしても庫内の臭いがとれないとき

カラ焼き(12、13ページ参照)してください。
臭いがやわらぎます。

■長時間ご使用にならないとき

電源プラグをコンセントから抜き、各部をお手入れしてから、湿気や、ほこりがかからないようにして、おしまいください。

お願い

住宅家具用洗剤（弱アルカリ、アルカリ、弱酸性、酸性など）、オーブンクリーナー、クレンザー、ベンジン、シンナー、漂白剤、熱湯、可燃性ガス（LPGなど）入りスプレー洗剤は使わないでください。損傷、変色、変形、発煙、発火などの原因になります。

禁　止

回転網・丸皿

スポンジたわしで汚れを落とし、十分に水気をふき取る。汚れは洗い桶などの中で落とす。

- 回転網に水気が残っているとサビが付くことがあります。
- 丸皿の汚れが落ちないときは、水で薄めた漂白剤に一晩つけてください。

お願い

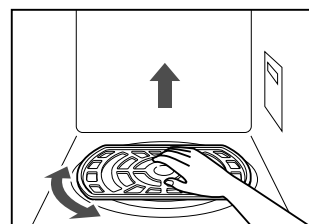
- 回転網・丸皿は使用後、急冷しないでください。破損・変形する事があります。
  また加熱直後に水をかけると蒸気が発生したり、熱い飛沫が飛びます。
- 丸皿は金属たわしや先のとがったものでこすったり、落としたりしないでください。
  傷ついたり、割れることがあります。

■回転網のはずしかた

回転網の中央部をつかみ、軽く回しながら少しずつ真上に持ち上げる。

- 回転網の周囲を無理に持ち上げてはずすと、回転軸の破損や庫内の塗装がはがれることがあります。

■回転網の取り付けかた

回転軸にしっかりと差し込み、静かに回転させしっかりはまったことを確認する。

こんな表示が出たときは

表示例	理由（原因）	処置
「皿高温」表示 0 皿高温	● オーブンなどヒーター加熱調理終了後庫内が高温のとき表示します。	● とびらを開け、温度が下がるまで待ってください。 （約15～20分程度で表示が消えます。表示中でも「STOP/CLEAR」キーを押すか調理メニューを設定すると消え、使うことができます。）
「C21」と「温度」表示 ピッピッと7回鳴る C21 温度	● オーブンなどヒーター加熱調理の後などで、庫内温度が高いときに「生解凍」「発酵」を設定すると、表示部に「温度」が点滅します。 このとき「START」キーを押すと、左記の表示になります。	● 「STOP/CLEAR」キーを押し、とびらを開け、温度が下がるまで待ってください。
「H」表示 ピッピッと7回鳴る H02 など	● 製品が故障したとき表示します。	● 電源プラグを抜き、修理を依頼してください。

お知らせの音について

次の操作・状態のとき、ブザー音でお知らせします。
■キーを押したときは→ピッ
■調理終了のときは→ピーッピーッピーッ
■予熱終了のときは→ピーッピーッピーッピーッピーッ
■加熱終了後、食品を取り出し忘れると→ピーッピーッピーッ
■異常表示のときは→ピピピピピピピ

引っ越しについて

- **このオーブンレンジは電源周波数50Hz-60Hz共用です。**
- **周波数（Hz：ヘルツ）の異なる地域へ引っ越してもそのままお使いになれます。**
- **電源プラグをコンセントに差し込むと自動的に50Hz-60Hzが切換えられます。**
- **必ずアースを取り付けてご使用ください。****（6ページ参照）**

修理を依頼される前に

つぎのような場合は故障ではありません。

現　　象	理　由　（処　置）
調理中、カチカチと音がする。	● 機械室内のスイッチ切換え音です。故障ではありません。
オーブンなど、ヒーター加熱時に、ボコッボコッという連続音や、ボコンという音がする。	● 熱収縮による加熱室壁面の音で故障ではありません。
電子レンジ調理の開始時及び途中に、ジーという連続音がする。	● 電子レンジ調理時の動作音で故障ではありません。
調理中、調理後に音（ファン）がしたり、しなかったりする。	● 機械室等を冷却するファンの音で故障ではありません。 レンジ調理後、冷却ファンが回ることがありますが故障ではありません。 オーブン・グリル調理後、冷却ファンが回ることがありますが故障ではありません。
調理終了後、1分後、1分ごとにピーッピーッピーッと鳴る。	● 調理終了後、庫内の食品を取り出さないと鳴る機能がついています。故障ではありません。
ブザーが鳴らない。	● ブザー音を消す設定になっていませんか。 ブザー音の消しかたと戻しかた（46ページ）を参照して、設定しなおしてください。
調理中、調理終了後まったく動かなくなった。	● 電子レンジの安全装置がはたらいたためです。 （据え付けるとき（6ページ）を確認し、約10分後位待ってください。正常に動作するようになります。それでも動かないときは修理を依頼してください。）
上ヒータが赤熱しない場合がある	● ヒーターは断続的に通電させているため赤熱しない場合があります。故障ではありません。
調理していないのに表示部やキャビネットの上があたたかい。	● 電源プラグを差込んでいるときは、表示部が通電状態になっているためです。異常ではありません。
丸皿が、右に回転したり、左に回転したりする。	● 丸皿を駆動するモーターが、左右どちらにも回転する性質を持っているためです。料理の出来上がりには影響ありません。

修理を依頼される前につぎのことを点検してください。

現　　象	点　検　（処　置）
まったく動かない。	● 停電ではありませんか。 ● 電源プラグが抜けていませんか。 ● ご家庭のヒューズやブレーカーが切れていませんか。 ● 途中でとびらを開閉しませんでしたか。
「START」キーを押しても加熱されない。	● とびらがきちんと閉まっていますか。
料理のでき上がりが悪い。	● 調理のしかたは正しいですか。 （ふた、ラップの有無、付属品など確認してください。） ● 庫内が、熱いまま自動調理しませんでしたか。 （庫内の温度が下がるまで待ってください。） ● 食品の量は適当でしたか。 ● 庫内の上面や底面が汚れていませんか。 ● メニューを正しく選んで調理開始しましたか。

ブザー音の消しかたと戻しかた

■ブザー音を消す

取り出し忘れお知らせのブザー音だけを消すとき

1 「0」表示中に「STOP/CREAR」キーを2回押す
2 続いて「温度・仕上がり調節」︿キーを 2回押す

全てのブザー音を消すとき

1 「0」表示中に「STOP/CREAR」キーを2回押す
2 続いて「温度・仕上がり調節」﹀キーを 2回押す

■ブザー音をなるように元にもどす

ブザーの音を、消した操作と同じ操作を行うことによりブザー音が出るようになります。

お知らせ

・停電の後や電源プラグをコンセントから抜いた後は、ブザー音が出る状態になります。

仕様

項目				
電源		交流100V　50Hz-60Hz共用		
定格消費電力		電子レンジ980W(10.3A）ヒーター加熱1100W(11A）		
高周波出力		強500W・弱160W相当　出力切換	ヒーター	上650W・下420W
発振周波数		2450MHz	温度調節範囲	発酵、100～250℃※
質量(重量)		14kg		
寸法	外形	283（高さ)×450（幅)×340（奥行）mm		
寸法	庫内有効	150（高さ)×285（幅)×307（奥行）mm		
寸法	丸皿直径	270mm		
寸法	コードの長さ	1.4m		
タイマー時限		レンジ強・トースター20分/グリル40分/レンジ弱・オーブン・発酵90分		

※このオーブンレンジの250℃での運転時間は約10分です。その後は自動的に200℃に切り換わります。

● この製品は、日本国内用に設計されています。電源電圧や電源周波数の異なる外国では、使用できません。また、アフターサービスもできません。

保証とアフターサービス（必ずお読みください）

保証書（別添）

● このオーブンレンジには、保証書を別途添付しております。
● 保証書は、必ず「お買い上げ日」の記入をお確かめのうえ、内容をよくお読みの後、大切に保管してください。
● このオーブンレンジの保証期間は、お買い上げいただいた日から1年です。ただし発振管（マグネトロン）は2年です。その他、詳しくは保証書をご覧ください。

補修用性能部品の保有期間

● オーブンレンジの補修用性能部品の保有期間は、製造打ち切り後8年です。
● 補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

不明な点や修理に関するご相談は

修理に関するご相談ならびに、お取り扱い・お手入れに関するご不明な点は
お買いあげの販売店にご相談ください。

ご転居されたり、ご贈答品などで販売店に修理のご相談ができないとき	新製品などの商品選び、お取り扱い･お手入れ方法などのご相談
東芝家電修理ご相談センター	**東芝家電ご相談センター**
フリーダイヤル **0120-1048-41**	フリーダイヤル **0120-1048-86** 携帯電話・PHSからのご利用は **03-3426-1048** FAXのご利用は **03-3425-2101**（365日･8:00～20:00受付）

※電話受付：365日･24時間受付　※フリーダイヤルは、携帯電話・PHSなど一部の電話ではご利用になれません。

修理を依頼されるときは　出張修理

● 44～45ページの表に従って調べていただき、なお異常があるときは、使用を中止し、必ず電源プラグをコンセントから抜いて、お買いあげの販売店にご相談ください。

■保証期間中は

● 保証書の規定に従って、販売店が修理させていただきます。なお、修理に際しましては、保証書をご提示ください。

■保証期間が過ぎている場合は

● 修理すれば使用できる場合は、ご希望により有料で修理させていただきます。

■修理料金のしくみ

修理料金は技術料・部品代・出張料等で構成されています。	
技術料	故障した商品を正常に修復するための料金です。
部品代	修理に使用した部品代金です。
出張料	商品のある場所へ、技術員を派遣する料金です。

■ご連絡いただきたい内容

品　名	エレクトロラックスオーブンレンジ
形　名	EMC-S20
お買いあげ日	年　月　日
故障の状況	できるだけ具体的に
ご住所	付近の目印等も合わせてお知らせください
お名前	電話番号　訪問希望日
便利メモ	

■ご転居のときは

● このオーブンレンジは、電源周波数50Hz-60Hz共用です。周波数の異なる地域に、ご転居されてもそのままお使いいただけます。

愛情点検

長年ご使用の電子レンジの点検をぜひ！

このような症状はありませんか。		ご使用中止	
	● 電源コードや電源プラグが異常に熱くなる。 ● キーを押し、調理を開始しても食品が加熱されない。 ● 自動的に切れないことがある。 ● 使用中に異常な音や臭いが出ることがある。 ● 庫内のカバーや壁面が汚れ、スパーク（火花）または煙が出ることがある。 ● その他の異常や故障がある。		故障や事故防止のため、電源プラグをコンセントから抜いて、必ずお買いあげの販売店に点検・修理を依頼してください。（技術のあるサービスマン以外の人は絶対にキャビネットをはずさないでください。）